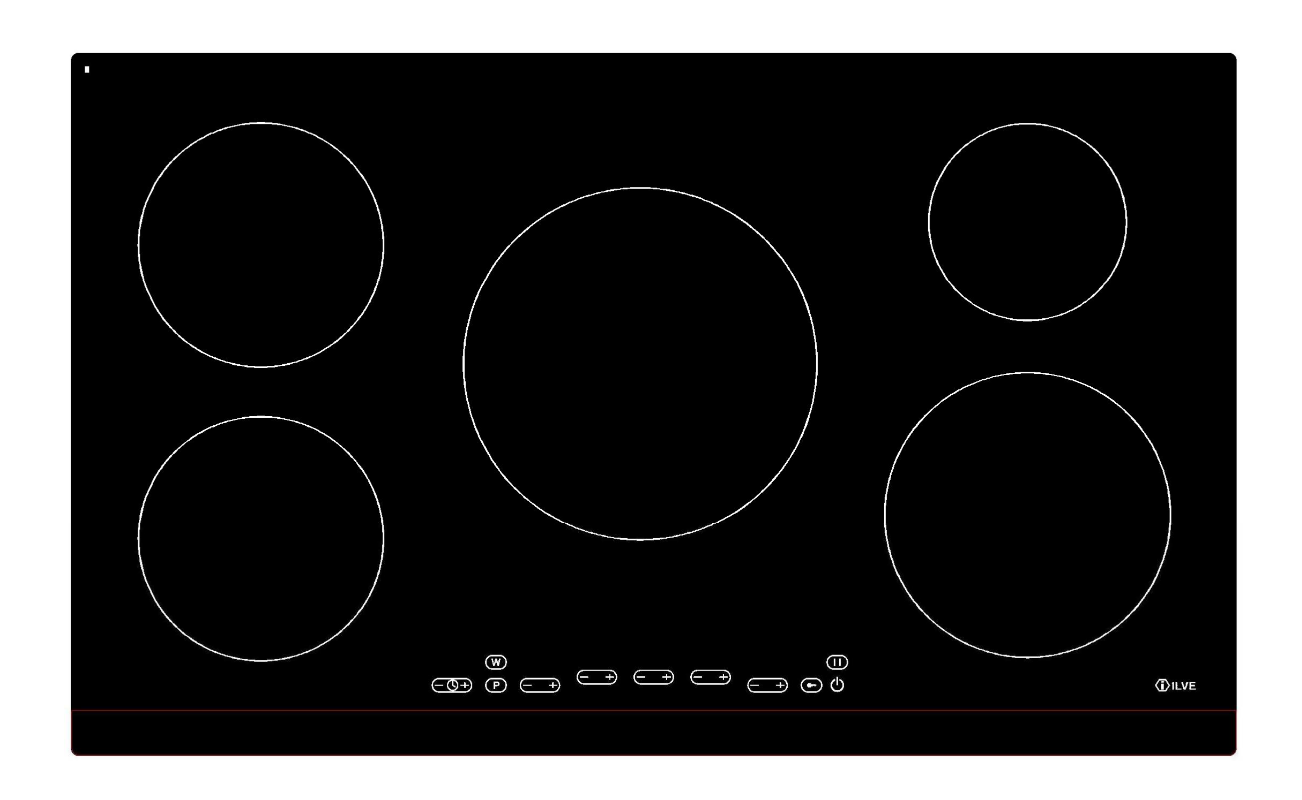


FR – GB– ES

HVI90TC

USER MANUAL

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.
Afin de bien connaître cet appareil nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Etendre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher l'appareil et couper le ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

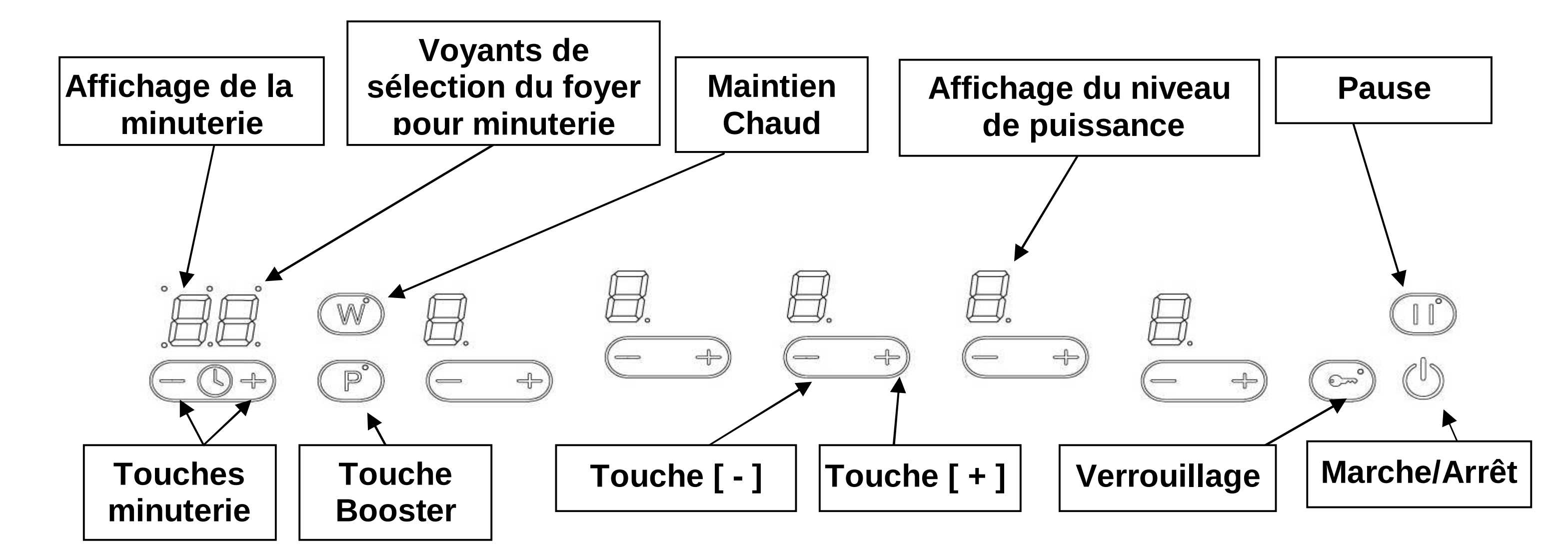
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale *	Puissance du booster *	Diamètre
HVI90TC	10800 W	Avant Gauche Arrière Gauche Centre Arrière Droit Avant Droit	1850 W 1850 W 2400 W 1400 W 2300 W	2500 W 2500 W 3400 W 1800 W 3300 W	180 mm 180 mm 260 mm 145 mm 210 mm

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.
N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
F	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement foyers
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance turbo est activée
U	Maintien chaud	Maintien automatique à 70°C
II	Pause	La pause est activée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit Électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique…
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson** :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [0/I]	[0]
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner	appuyer sur [+] de la zone	[0**.**]
Augmenter	appuyer sur [+] de la zone	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-]	[0] ou [H]
	ou appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher le booster	appuyer sur la touche Booster	le voyant clignote
Sélectionner la zone	appuyer sur [+] ou [-] de la zone désirée	[P] s'affiche
Stopper le booster	appuyer sur [-]	[9] s'affiche

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson clignotant entre [9] et le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	**Autre zone de cuisson** (par ex.: cuisson de niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti soit écoulé.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	appuyer sur [0/I]	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[00]
Diminuer la durée	appuyer sur [-]de la minuterie	[30] passe à 29,28,27,…
Augmenter la durée	appuyer sur [+]de la minuterie	le temps augmente…

Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

- **Arrêt de la minuterie utilisée hors cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner « Minuterie »	appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	le temps restant s'affiche
Arrêt de la « minuterie »	rester appuyé sur [-]de la minuterie	[01] s'affiche
	ré-appuyer sur [-]de la minuterie	[00] s'affiche

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [+] de la zone	[4]
Sélectionner puissance	appuyer sur [+] ou [-]	[1] …. [9]
Sélectionner la minuterie	appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à la zone de cuisson souhaitée	le voyant de la zone de cuisson choisie est allumé
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[30] passe à 29,28,27,..
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente…

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner « la minuterie »	appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à la zone de cuisson désirée	Le temps s'affiche.
Arrêt de la « minuterie »	rester appuyé sur [**-**] de la minuterie	[01] s'affiche
	ré-appuyer sur [**-**]de la minuterie	[00] s'affiche

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.
Pour stopper le son et le clignotement il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.
Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

Mise en route :

- **Enclencher, arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher la fonction	Appuyer sur la touche « Maintien Chaud »	Le voyant clignote
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] ou [-]	[U]
Stopper la fonction	Appuyer sur [-] ou [+]	[0] à [9]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.
Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.
La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

Mise en route de l'automatisme :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	[4]
Activer la pleine puissance	appuyer sur [+]	Passe de [4] à [9]
Activer l'automatisme	ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner le niveau	appuyer sur [-] jusqu'au niveau de puissance désiré (par exemple « 7 »)	[9] passe à [7] [7] clignote avec [A]

Arrêt de l'automatisme :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Stopper la fonction	appuyer simultanément sur [-] et [+]	[0]

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	appuyer sur la touche pause pendant 2s	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touché pause pendant 2s	Le témoin de control clignote
	appuyer sur [-] ou [+] d'une zone	Voyant de zone allumé

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (0/I), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance)
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries
- Fonction "cuisson automatique"
- Fonction "maintien chaud"

La procédure de rappel est la suivante

- Appuyer sur la touche [0/I]
- Ensuite appuyer sur la touche [II] en moins de 6 secondes

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

Verrouillage

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Verrouiller la table	appuyer sur la touche « Verrouillage » pendant 2s	le voyant est fixe

Déverrouillage :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Déverrouiller la table	appuyer sur la touche « Verrouillage » pendant 2s	le voyant est éteint

Si vous allumez votre table et que le verrouillage est actif, vous avez un délai de 10s pour la déverrouiller.

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit resté collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses

		Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire / Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes, eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- **Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**
  Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.
- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensitives

Le symbole [U] s'affiche :

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

Le symbole [C] ou [E] s'affiche :

- appelez le Service Après-ventes

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

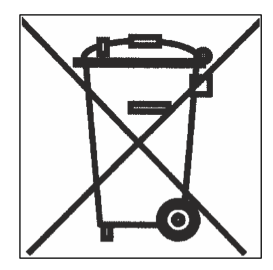
- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- la zone de cuisson est encore chaude [H]
- le niveau de cuisson maximum est enclenché [9]
- le niveau de cuisson a été enclenché avec la touche [-]

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- Les appareils usagés contiennent des métaux précieux. Renseignez-vous auprès de l'administration de récupération sur les possibilités de recyclage.



- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers

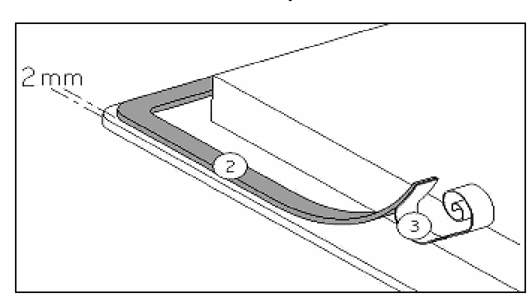
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.

Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).



Encastrement :

- **La découpe du plan de travail est la suivante :**
  HVI90TC : 830mm x 490mm
- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz
Raccordez toujours le fil de terre de protection. Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement (**)	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~1P+N 50Hz	1 Phases + N	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
400V~3P+N 50Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *

(*) calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard TN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table :

Pour le branchement utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boitier.

<u>Monophasé 230V~1P+N :</u>

Mettre un pontet entre 1 et 2, 2 et 3 puis entre 4 et 5.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L sur le plot 1, 2 ou 3.

<u>Biphasé 400V~2P+N :</u>

Mettre un pontet entre 1 et 2 puis entre 4 et 5. Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 3.

<u>Triphasé 400V~3P+N :</u>

Mettre un pontet entre 4 et 5. Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Dear clients,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.
In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

Summary

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

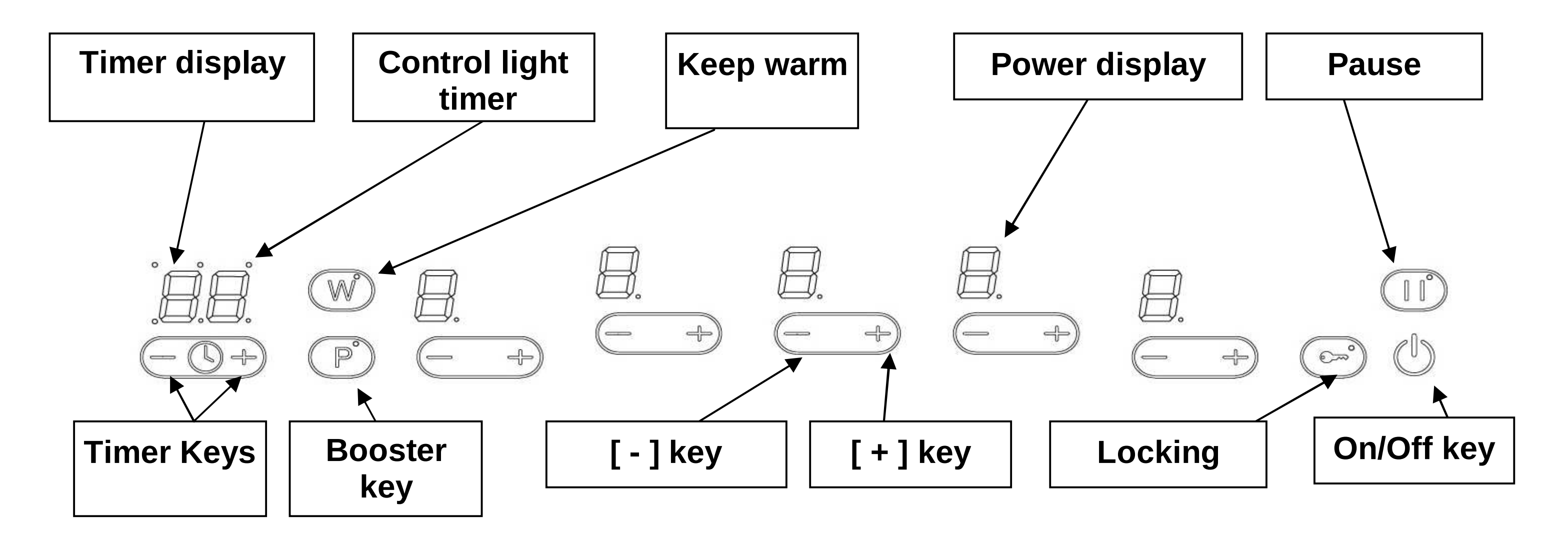
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	Total Power	Heating zone location	Nominal Power *	Booster Power*	Diametre
HVI90TC	**10800W**	**Front left** **Rear left** **Centre** **Rear right** **Front right**	**1850 W** **1850 W** **2400 W** **1400 W** **2300 W**	**2500 W** **2500 W** **3400 W** **1800 W** **3300 W**	**180 mm** **180 mm** **260 mm** **145 mm** **210 mm**

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys.When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.
Touch only one key on the same time.

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1…9	Power level	Selection of the cooking level
<u>U</u>	Pan Detection	No pan or inadequate pan
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
F	Error message	Heating zone failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
P	Booster	The boosted power is activated
U	Keep Warm	Maintain automatically at 70°C.
II	Pause	The pause is activated

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.
Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetics pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Are excluded : cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pans doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Starting-up

- **Start-up/ switch off the hob**

Action	Control panel	Display
To start:	touch the key [0/I]	[0]
To stop:	touch the key [0/I]	nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone**

Action	Control panel	Display
Increase power	touch key [+]	[4] to [9]
Decrease power	touch key [-]	[9] to [1]
Stop	touch simultaneous [+] and [-]	[0] or [H]

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work :

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disapears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them . **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.
If this function is activated the heating zones works during 10 minutes with an ultra high power.
The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddels cooking.

- **Start up / Stop the booster function**

Action	Control panel	Display
Start up the booster	press "Booster" key	control light is blinking
Zone selection	press key [+] or [-] from the desired heating zone	[P]
Stop the booster	press key [-] from the boosted heating zone	[9]

- **Power management**

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed ([6] or [8]).

Heating zone selected	The other heating zone: (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the "Egg Timer"**

The "Egg Timer" is independent from the heating zones. If this timer is on and you stops the hob, the "Egg Timer" will continue until the end of the time.

Action	Control panel	Display
To start:	touch the key [0/I]	[0]
To select the "Egg Timer"	press once on timer key [-] and [+] simultaneously	[00]
Decrease the time	press on timer key [-]	[30] wents to 29,28,27,
Increase the time	press on timer key [+]	the time increases…

When the time reaches [00.] it is blinking and beeping.

- **To stop the "Egg Timer"**

Action	Control panel	Display
To select the "Egg Timer"	press once on timer key [-] and [+] simultaneously	the time displays
To stop the "Egg Timer"	press on timer key [-]	displays [01]
	press second time on timer key [-]	displays [00]

- **Setting and modification of the cooking time of a heating zone**

Action	Control panel	Display
To select a heating zone	press on key [+]	[4]
To select the power level	press on key [+] or [-]	[1] to [9]
To select the « Timer »	press on timer key [-] and [+] simultaneously until the desired heating zone.	timer control light from the desired heating zone is on
Decrease the time	press on timer key [-]	[30] wents to
29,28,27,		
Increase the time	press on timer key [+]	the time
increases…		

The time is configured and the cooking starts until the time reaches [00].

- **To stop the cooking time of a heating zone**

Action	Control panel	Display
To stop the « Timer »	press on timer key [+] and [-] Simultaneously until the desired heating zone	The time displays
	press on timer key [-]	displays [01.]
	press second time on timer key [-]	displays [00.]

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings and the heating zone stops.
To stop the sound and the blinking it is enough to press the timer key [-] or [+].

Function "keep warm"

This function of maintenance to the heat makes it possible to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.
This will avoid liquids over spillage and the food to attach at the bottom of the pan.
Start-up:
You must initially engage the cooking surface, then the zone of heating:

- **To engage, to start the function " keep warm "**

Action	Control panel	Display
To engage	press "Keep Warm" key	keep warm control light is blinking
To select the desired heating zone	press key [+] or [-]	[U]
To stop	press key [+] or [-]	[0] to [9]

This function can be started independently on all the heating zone.
When the pan leaves the zone of cooking the "keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.
The maximum duration of maintenance to the heat is 2 hours.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic "go and stop" cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up**

Action	Control panel	Display
Zone selection	press on key [+]	[4]
Full power setting	press on key [+]	[4] to [9]
Automatic cooking	press on key [+]	[9] is blinking with [A]
Power level selection	press on key [-]	[9] [8] [7] ….….[1]
(for example « 7 »)		[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking**

Action	Control panel	Display
To stop the function	press the zone key [-] and [+] simultaneously	[0]

Pause function

This function brakes all the hob's cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Start up / Stop the pause function**

Action	Control panel	Display
Engage pause	press "Pause" key	displays [II] in the heating zone displays
Stop the pause	press "Pause" key and press any key [+] or [-]	pause control light is blinking.

Recall Function

After switching off the hob (0/I), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [0/I]
- Then press the key [II] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

- **Locking**

Action	Control panel	Display
Hob locking	Press "Locking" key during 2s	Locking control light is on

- **Unlocking**

Action	Control panel	Display
Hob unlocking	Press "Locking" key during 2s	Locking control light is on

When you start and if the locking function is on, you have 10s to unlock the hob.

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetique stainless-steel, aluminium with ferromagnetique bottom.
Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetique bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.
The manufacturers specify if their products are compatible induction.
To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- A magnet stucks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. These noise doesn’t mean any failure on the appliance and doesn’t influence the cooking operating.

Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the center of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, Water
P	Frying, roosting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

- **Switch-off the appliance before cleaning.**
  Do not clean the hob if the glass is too hot**: risk of burn.**
- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off
- The looking function is activated
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The symbol [U] displays :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The symbol [F] displays :

- You cannot use this cooking zone anymore.
- Call the After-sales Service.

The symbol [E] displays :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off :

- The safety system functioned
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.

Continuous ventilation after cutting-off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]
- The cooking level was engaged with [-]
- The packaging materials is ecological and can be recycled.
- The worn hob has to be eliminated in conformity with the rules are enforce in your place of residence.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

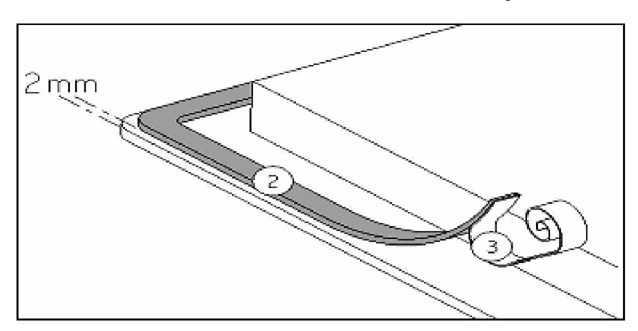
- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection center of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carelessly, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- **The cut out sizes are:**
  HVI90TC 830 x 490 mm
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- To guarantee between the work top and the top of the drawer or oven a space of 5 mm to allow the exit of the air flow.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example : sprays) or not heat-resistant objects.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after builting, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- The installation of the hob in non stationary sites (for example : boat) should be undertaken by specialists.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the builting-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example : circuit breakers, fuses or contactors.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~1P+N 50Hz	1 Phases + N	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
400V~3P+N 50Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *

(*) calculated with the simultaneous factor following standard TN 60 335-2-6/1990

Caution !

Connect always the earth wire .
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Connection of the hob

Setting up the configurations:
For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal
Monophase 230V~1P+N
Put a bridge between terminal 1 and 2, 2 and 3 then a bridge between 4 and 5.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L to one of the terminals 1 2, or 3.
Biphase 400V~2P+N
Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L1 to the terminals 2 and the Phase L2 to the terminal 3.
Triphase 400V~3P+N
Put a bridge between terminal 4 and 5.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L1 to the terminals 1, the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Apreciada clienta, apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica a inducción.
Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

RESUMEN

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Arranque todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargaderas para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Esta placa no debe ser usada por personas (niños inclusive) cuya capacidad física, sensorial o mental sea reducida, o carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados o instruidos para usarla por una persona responsable de su seguridad.
- Asegurarse que los niños no jueguen con la placa
- Objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas, etc. no deben ponerse encima de la placa ya que se pueden calentar.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con suelas sin pulir (fundición no esmaltada,…) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas substancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **AVISO**: Si la superficie del cristal se rompe, cortar la corriente eléctrica para evitar la posibilidad de un cortocircuito

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.

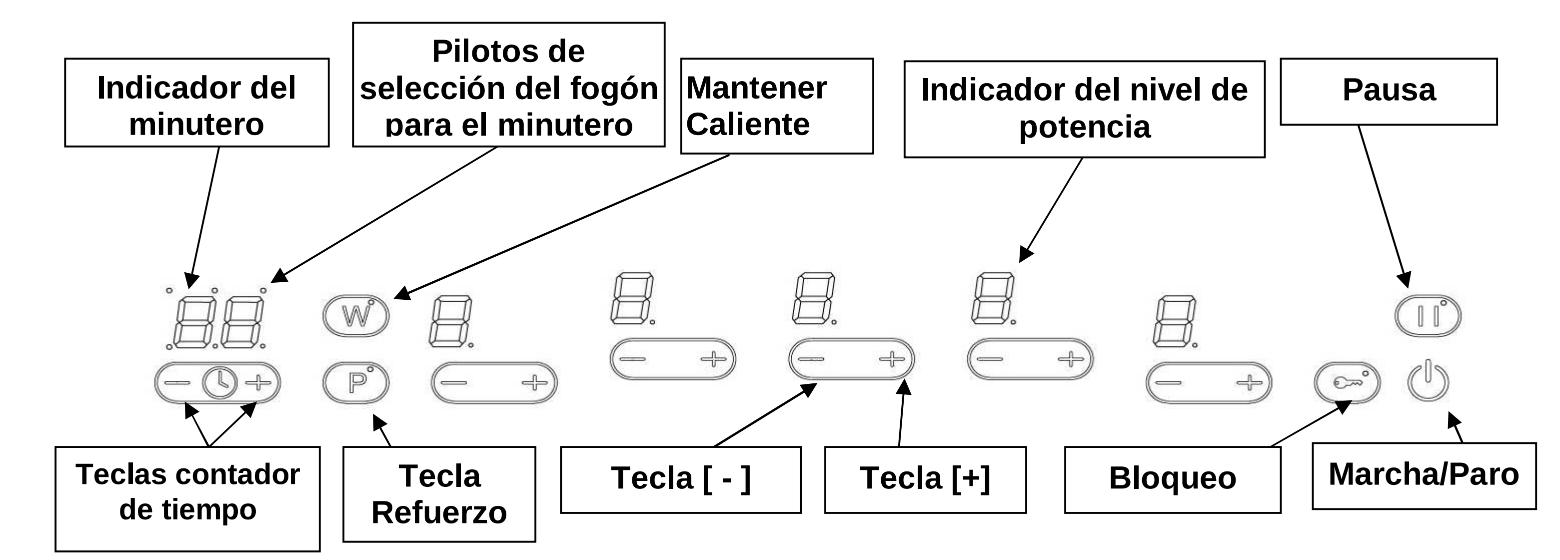
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Características técnicas

Tipo	Potencia total	Posición del fogón	Potencia nominal *	Potencia de refuerzo *	Diámetro
HVI90TC	**10800 W**	Delante Izq. Detrás Izq. Centro Detrás Der. Delante Der.	**1850 W** **1850 W** **2400 W** **1400 W** **2300 W**	**2500 W** **2500 W** **3400 W** **1800 W** **3300 W**	**180 mm** **180 mm** **260 mm** **145 mm** **210 mm**

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.
No toque una tecla más de una vez.

Indicacones

Indicación	Designación	Función
0	Cero	Zona de calefacción activada
1…9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calentamiento	Cocción automática
E	Mensaje de error	Defecto del circuito electrónico
F	Mensaje de error	Defecto funcionamiento fogones
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
P	Refuerzo	Activada la potencia ‘turbo’
II	Pausa	Se activa la pausa
U	Mantener Caliente	Mantenimiento Automático a 70°C

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que las calorías desprendidas por la electrónica sobrepasan un cierto umbral. La ventilación conecta su velocidad alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y GESTIÓN DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidos en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con suela ferro-magnética…
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético…

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

Puesta en marcha

En primer lugar debe conectar la placa de cocción y después la zona de calentamiento:

- **Conectar / Apagar a placa de cocción:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**	**Piloto**
Conectar	pulsar [0/I]	[0]	centellea
Apagar	pulsar [0/I]	ninguno o [H]	se apaga

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Seleccionar	pulsar [+] de la zona	[0.]
Aumentar	pulsar [+] de la zona	[1] hasta [9]
Disminuir	pulsar [-]	[9] hasta [1]
Apagar	pulsar simultáneamente [+] y [-]	[0] o [H]
	o pulsar [-]	[0] o [H]

Si no se hace ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, la electrónica vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]
El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.
Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor. **Peligro de quemadura y de incendio!**

Función 'turbo'

La función 'turbo' [P] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada.
Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 10 minutos con una potencia notablemente más alta.
El 'turbo' está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- **Conectar / Apagar la función 'turbo':**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Conectar el 'turbo'	pulsar Tecla "Booster"	[1] hasta [9]
Seleccionar la zona	pulsar [-] o [+] de la zona	
	pulsar [-]	[P]
Apagar el 'turbo'	O pulsar [P]	[9]

- **Gestión de la potencia máxima:**

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función 'turbo', y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.
Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción centellea [9] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

Zona de cocción seleccionada	**Otra zona de cocción** (por ej.: cocción de nivel 9)
[P] está indicado	[9] pasa a [6] u [8] según el tipo de placa

Función minutero

El minutero puede asignarse simultáneamente a las 5 placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Minutero utilizado fuera de la cocción:**

El minutero funciona independientemente de los zonas. Si se activa y que la placa se detiene, el minutero continuo hasta que el tiempo asignado esté pasado.

Acción	Zona de mandos	Indicador
Conectar la placa de cocción	Apoyar en [0/I]	Indicadores de zona encendidos
Seleccionar “Minutero”	Apoyar simultáneamente sobre [-] y [+] del minutero	[00]
Disminuir la duración	Apoyar en [-] el minutero	[30] pasa a 29,28,27,
Aumentar la duración	Apoyar en [+] el minutero	El tiempo aumenta…

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minutero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

- **Apagar del minutero utilizado fuera de la cocción:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar “minutero”	Pulsar simultáneamente [-] y [+] del minutero	Tiempo restante
Apagar el “minutero”	Pulsar [-] el minutero	[01]
	Re- Pulsar [-] el minutero	[00]

- **Ajuste o modificación de la duración de cocción:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	Pulsar [+] la zona	[4]
Seleccionar potencia	Pulsar [+] o [-]	[4]…. [9]
Seleccionar “minutero”	Pulsar simultáneamente [-] y [+] del minutero hasta la obtención de la zona de cocción deseada	El indicador de la zona de cocción elegida este encendido
Disminuir la duración	Pulsar [-] el minutero	[30] pasa a 59,58,57.
Aumentar la duración	Pulsar [+] el minutero	El tiempo aumenta…

Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de "centelleo" a "fijo".
La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Decidir la función minutero cocción:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar “minutero”	Pulsar simultáneamente [-] y [+] del minutero hasta la obtención de la zona de cocción deseada	Indicadores de zona encendidos
Apagar el “minutero”	Pulsar [-] del minutero	[01]
	Re-pulsar [-] el minutero	[00]

Cuando hay varios minuteros activados, basta repetir la operación.

- **Paro automático al final de cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minutero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.
Para parar el sonido y el centelleo basta pulsar la tecla [-] o [+] del minutero.

Función “Mantener Caliente”

Esta función de mantenimiento del calor permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70°C.
Esto evitará que se salgan líquidos o que los alimentos se peguen al fondo de la cacerola.
Activación
Primero hay que poner en marcha la placa y la zona de cocción:

- **Para activar la función “mantener caliente”:**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Para activarla	pulse la tecla “Mantener Caliente”	el led caliente parpadea.
Seleccionar la zona	pulse la tecla [-] o [+] de la zona	[U]
Apagar el “Mantener Caliente”	pulse la tecla [+] o [-] de la zona	[0] a [9]

Esta función se puede activar independientemente en todas las zonas de cocción.
Cuando se retire el recipiente de la zona de cocción, la función “mantener caliente” permanecerá activa durante 10 minutos aproximadamente.
La duración máxima de mantenimiento del calor es de 2 horas.

Programación del automatismo de cocción

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a toda la potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha del automatismo:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	pulsar [+]	[4]
Activar la potencia total	pulsar de nuevo [+]	Pasa de [4] a [9]
Activar el automatismo	pulsar de nuevo [+]	[9] centellea con [A]
Seleccionar nivel (por ejemplo "7")	pulsar [-] a potencia [7]	[9] pasa a [8] [7] …… [7] centellea con [A]

- **Parada del automatismo:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Apagar el “Función”	pulsar simultáneamente [+] y [-]	[0]

Función “Pausa”

Esta función permite parar o reactivar la cocción con el mismo potencia

- **Para activar la función ”Pausa”**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Activar el “Función”	pulsar la tecla “Pausa” durante 2s	[II]
Apagar el “Función”	pulsar la tecla “Pausa” durante 2s	el led parpadea
	pulsar la tecla [-] o [+] de la zona	el led es fijo

Función “memoria”

Después de tener detener a placa de cocción (0/I), es posible recordar los ajustes pasados.

- estado de cocción de las zonas (energía)
- minutos de las zonas de cocción programadas por los minuteros
- Función “Automatismo”
- Función “Mantener Caliente”

El procedimiento de memoria es siguiente:

- Pulse el tecla [0/I]
- Entonces pulse la tecla [II] en el plazo de 6 segundos

Se activan los ajustes del precedente.

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [0/I]).

- **Bloqueo:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Bloquear la placa	Pulsar la tecla “Bloqueo” durante 2s	el led es fijo

- **Desbloqueo:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Desbloquear la placa	Pulsar la tecla “Bloqueo” durante 2s	se apaga el led

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.

Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Hinchar Descongelación	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

- **Es necesario poner el aparato fuera de servicio para limpiarlo.**
  Deje enfriar el aparato, ya que hay **riesgo de quemaduras.**
- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo …).
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [F] se enciende:

- No puede utilizar esta zona de cocción
- Llame al Servicio Posventa

El símbolo [E] se enciende:

- El sistema electrónico es defectuoso
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha funcionado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La soplante de ventilación continúa girando después de parar la placa:

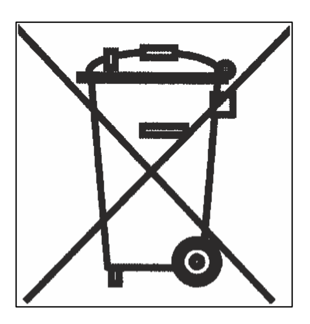
- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La soplante se para automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato



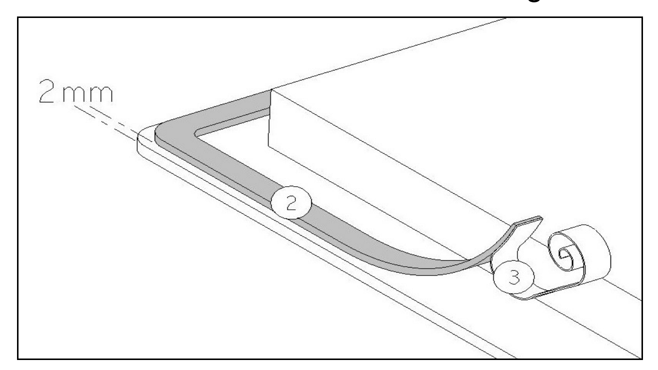
- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.
El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- **La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:**
  HVI90TC : 830mm x 490mm
- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo**.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Los junquillos de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Garantice **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.

Atención!

Este aparato sólo está diseñado para alimentarse a 230 V~ 50 Hz
Conecte siempre el cable de tierra de protección.
Respete el esquema de conexiones.
La caja de conexiones está situada bajo la placa de cocción. Para abrir la envolvente, utilice un destornillador mediano. Colóquelo en las 2 hendiduras situadas delante de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro cable	Cable	Calibre de protección
230V~1P+N 50Hz	1 Phases + N	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
400V~3P+N 50Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma TN 60 335-2-6/1990

Conexión de la placa:

Para las distintas conexiones, utilice los puentes de latón que se encuentran en la caja de conexiones.

Monofásico 230V~1P+N :

Ponga un puente entre 1 y 2 y 2 y 3
Ponga un puente entre 4 y 5.
Atornille la tierra al borne “tierra”, el neutro N al borne 4 ó 5, la fase L al borne 1 ó 2 ó 3

Bifásico 400V~2P+N :

Ponga un puente entre 1 y 2
Ponga un puente entre 4 y 5.
Atornille la tierra al borne “tierra”, el neutro N al borne 4 ó 5, la fase L1 al borne 1 y la fase L2 al borne 3.

Trifásico 400V~3P+N :

Ponga un puente entre 4 y 5.
Atornille la tierra al borne “tierra”, el neutro N al borne 4 ó 5, la fase L1 al borne 1 y la fase L2 al borne 2 y la fase L3 al borne 3.

Atención! Coloque bien los hilos y apriete bien los tornillos.

Nuestra responsabilidad no sería exigible por cualquier incidente resultante de una mala conexión, o que pudiera surgir por el uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una toma de tierra defectuosa.